

L U R I R A P H A È L

ACCORDS METS/VINS

Les accords développés conjointement par notre sommelière Marie-Andrée et notre chef Raphaël sont le reflet d'une collaboration qui puise dans les ressources et notre savoir-faire local.

Expérience Gastronomique

Total - 125\$

~ 16 oz

Essentiel - 100\$

~ 14 oz

Menu Personnalisé

Total - 85\$

~ 12 oz

ACCORD SANS ALCOOL

4 créations sans alcool inspirées du menu, qui vous feront vivre une expérience hors du commun!

Total (4 verres) - 40\$

~ 20 oz

L A U R I È R P H A Ë L

COCKTAILS

La poire Sainte-Marie	15.
Rhum Sainte-Marie, poire, Galliano, fève tonka	
L'œuf ou la poule	16.
Vodka Quartz, Courailleuse, Tia Maria, lait d'avoine, thé Chaï	
Le fjord	17.
Gin Km 12, canneberge, infusion aux agrumes, bleuet	
Le Chaux	18.
Whiskey Sivo, Campari, prune jaune, courge, mousse de lait	
Fraîcheur des plaines	18.
Bière Chapeau les bois!, Chartreuse, agrumes, menthe	
La dernière tendance	18.
Whiskey Sivo, St-Germain, orange	
Martini d'Île	18.
Gin Menaud, Noilly Prat, pommette lacto-fermentée	
L'incontournable	17. / 31.
Mousseux ou champagne, rhum Rosemont, lime, menthe	
Cocktail sans alcool	10.
Inspiration du moment	

BIÈRES

Microbrasserie Chapeau les bois ! - 500ml	14.
Microbrasserie Alpha - 473 ml	14.
Microbrasserie Menaud - 473 ml	14.